De'Longhi America, Inc.
250 Pehle Avenue, Suite 405
Saddle Brook, NJ 07663
1 800 322 3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1 888 335 6644

Fiducia Italiana S.A de C.V.
Erasmo Castellanos Quinto
calle B manzana II #29
Col. Educación
C.P. 04400
Deleg. Coyoacán
México D.F.
Lada sin costo: 1800 711 8805

www.delonghi.com

1251021IDL/06.10



DEEP FRYER
FRITEUSE
FREIDORA

D34528 DZ

Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit **http://www.delonghiregistration.com/select.html**
Visit **www.delonghi.com** for a list of service centers near you. (U.S. and Canada Only)

Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez **http://www.delonghiregistration.com/select.html**
Visitez **www.delonghi.com** pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous. (É.-U. et Canada uniquement)

Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite **http://www.delonghiregistration.com/select.html**
Visite **www.delonghi.com** para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted. (Solamente en los Estados Unidos y Canada)

Instructions for use

Keep these instructions

Mode d'emploi

Conservez cette notice

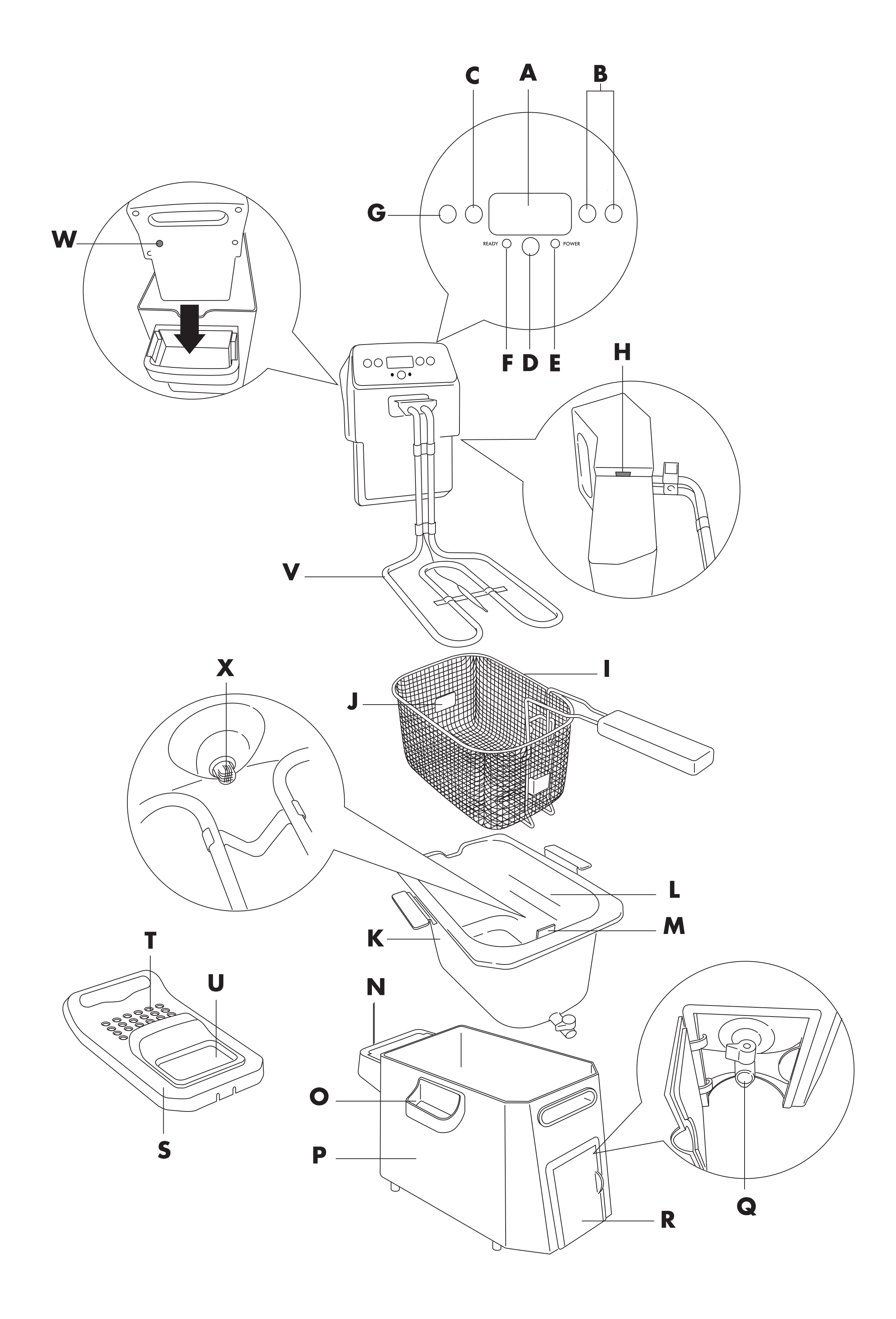
Instrucciones para el uso

Repase y guarde estas instrucciones

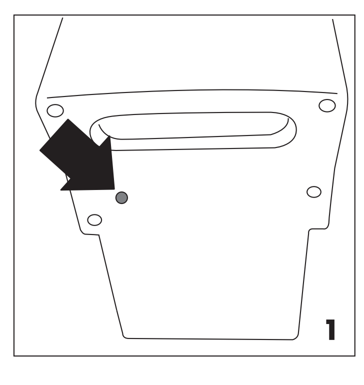
Lea cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

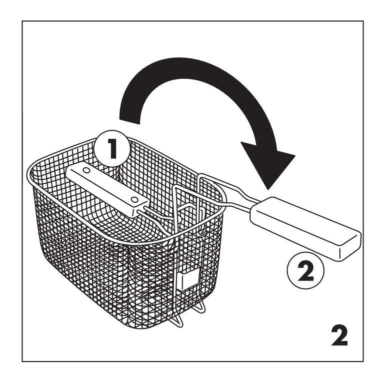


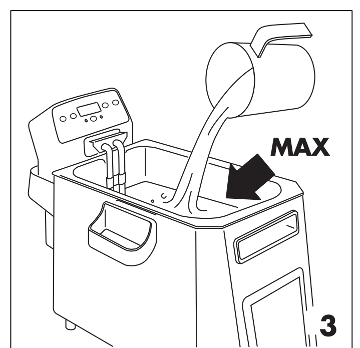
120 V~ 60 Hz 1 500 W

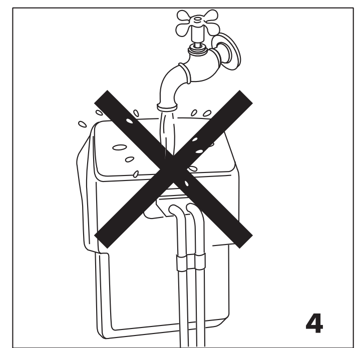


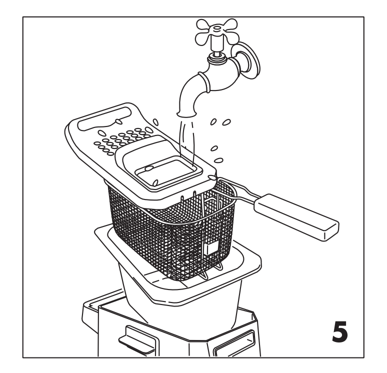
C
A
B
G
READY
POWER
F
D
E
W
H
V
X
I
J
L
M
K
T
U
N
O
S
P
R
Q

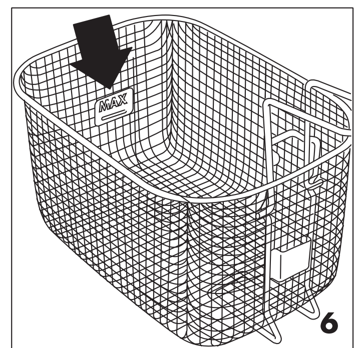

1

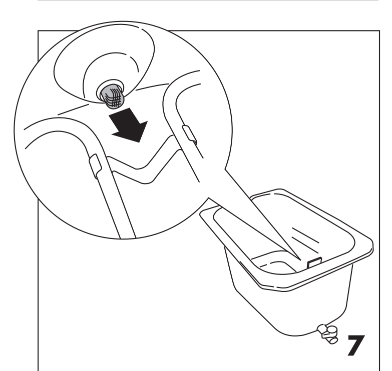

1
2
2

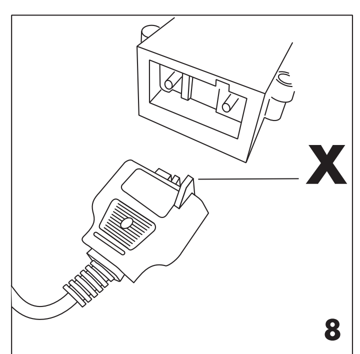

MAX
3

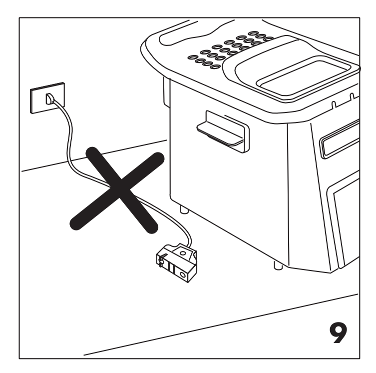

4

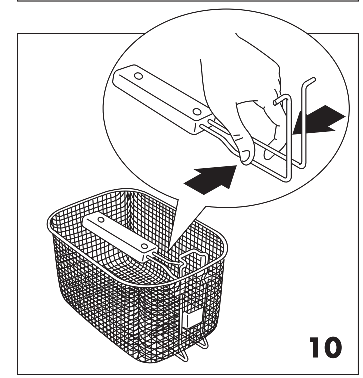

5


MAX
6


7


X
8


9


10

IMPORTANT SAFEGUARDS

The use of all electrical appliances implies the observance of some fundamental rules.

1. Read all the instructions.
2. Avoid contact with hot surfaces. Use the special handles.
3. To avoid electric shock, never immerse the cable, plug or deep fryer itself in water or other liquids.
4. Take maximum care when the appliance is being used by or near children.
5. When not in use and before cleaning, always unplug from the outlet. Allow to cool before installing or removing components and before cleaning.
6. Do not use the appliance if the plug or cable appear damaged or if the appliance appears to be malfunctioning or has been damaged in any way. Take the appliance to your nearest service center for advice or repair.
7. The use of accessories not recommended by the manufacturer could cause damage.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not leave the cord hanging from the edge, on top of the deep fryer or in contact with hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near hot plates or gas rings. Do not place in a hot oven.
11. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Plug the cable into the appliance first then into the wall socket. To turn the unit off press the ON/OFF button then unplug from the outlet.
13. Never use the appliance for purposes other than those for which it was specifically designed.
14. Be sure that the handle is assembled and fastened properly and attached to the basket. See instructions regarding handle on page 6.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSHOLD USE ONLY.

WARNINGS

- **Turn the deep fryer on only after filling it with oil or fat.** Operating the appliance without oil or fat causes serious damage.
- If heated empty, a thermal cut-out device trips and shuts the appliance down.
- Connect the cable to an outlet rated at about 120 V.
- The appliance is fitted with a polarized safety plug (a plug with one blade larger than the other), to reduce the risk of electric shock, it can be inserted into the outlet in one direction only. This is a safety feature. If you cannot fully insert the plug into the outlet, try the other way. If the plug is not suitable for the socket, have the obsolete outlet replaced by a qualified electrician. Do not tamper with the polarized plug protection system."
- Clean the bowl, basket and cover of the appliance thoroughly with hot water and mild detergent before using for the first time. Dry thoroughly.
- If oil leaks from the appliance, contact an authorized technical service center.
- To guarantee safe use, do not attempt to insert excessively bulky food or utensils into the deep fryer.
- Do not allow the appliance to be used by children without supervision.
- Never allow children to play with the appliance.
- To avoid burns, do not touch metal parts as these could become extremely hot. Use oven mitts.
- Do not open the oil drain tap (if present) when the oil is still hot.
- The appliance may give off a "new" smell the first time you use it. This is completely normal. Ventilate the room.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug from the outlet.

Do not use extension cords

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

IF THE DEEP FRYER HAS A CORD WITH MAGNETIC CONNECTOR

First, connect the magnetic connector to the appliance as shown in figure 8, making sure the protruding part of the connector (X) is correctly inserted into the corresponding outlet on the appliance. Then plug the cord into the outlet.

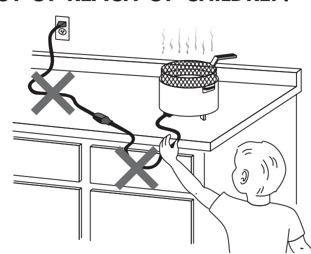
Warning

Never leave the appliance plugged into the outlet if the magnetic connector is not fitted to the deep fryer, figure 9. If the magnetic connector does not remain in place, check that it has been inserted correctly, (see figure 8). If the problem persists, contact an authorized service center. When the appliance is in operation, always leave free space around the magnetic connector to prevent it from becoming detached. Use type MC-316 cords provided by a De'Longhi authorized service center only.

IMPORTANT SAFEGUARD

A DEEP FRYER FALLING FROM A HIGH PLACE MAY CAUSE SERIOUS BURNS. NEVER LEAVE THE CORD HANGING FROM THE EDGE OF THE SURFACE THE DEEP FRYER IS RESTING ON WHERE IT COULD BE GRASPED BY A CHILD OR GET IN THE WAY OF THE USER. DO NOT USE EXTENSION CORDS.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A. Display
B. "-/+" buttons to increase/decrease time and temperature
C. MODE button to select time/temperature modes
D. START/STOP button
E. Red POWER on light
F. Green "at temperature" READY light
G. LF button to melt the lard + counter reset
H. Safety micro-switch
I. Basket with folding handle
J. Maximum food quantity indicator
K. Removable bowl
L. Oil MIN-MAX levels
M. Basket support
N. Slot for fitting the control unit
O. Handles
P. Casing
Q. Oil drain tap (if fitted)
R. Oil drain tap cover (if fitted)
S. Cover with handle
T. Filter (if present)
U. Viewing window (if present)
V. Electrical heating element
W. Thermal safety device reset
X. Filter oil

THERMAL SAFETY DEVICE

The appliance is fitted with a thermal safety device that stops the appliance from heating in the event of incorrect use or irregular operation. Once the appliance has cooled, using a toothpick or similar, delicately press the safety device reset button (W) marked RESET (see Fig. 1). If the appliance does not start operating again, contact a service centre authorised by the manufacturer.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the deep fryer for the first time, carefully clean, using warm water and dishwashing detergent, the basket, the bowl and the cover. The control unit, power cable and heating element may be cleaned using a damp cloth. Check that water does not enter into the control unit and that there is no residual water in the bottom of the removable bowl. Carefully dry all the parts.

Check that the control unit is properly fastened to the deep fryer body. The safety micro-switch (H) will prevent the appliance from operating unless the control unit is correctly positioned (N).

FILLING WITH OIL OR FAT

- Hook the handle as shown in fig. 10. Be carefull to fix well the handle with the basket.
- Turn the folding handle of the basket until it locks into place (pos. 2, Fig. 2). Remove the basket (I) by lifting it upwards.
- Before pouring the oil, make sure that the oil drain tap (Q) is well-shut.
- If oil is used, pour it into the bowl (K) until reaching the maximum level indicated (see fig. 3). Never exceed this limit, as oil may overflow from the container. The level of oil must always be between the maximum and minimum limits (L). For best results, use good quality peanut oil.

PREHEATING

- Place the food to be fried in the basket (I), without exceeding the maximum level indicated on the basket (fig. 6). Check that the handle of the basket is correctly positioned (pos. 2 in Fig. 2).
- Connect to the mains supply. Both lights (E) and (F) come on.

PROGRAMMING THE DEEP FRYER

Use the "-/+" buttons (B) to set the temperature from 248°F to 374°F (120°C to 190°C).
Pressing the button once increases or decreases the temperature by 41°F (5°C).
Use the MODE (C) button to access the temperature or time settings.
Use the "-/+" buttons (B) to adjust cooking time from 0 to 60 minutes. Pressing the button once increases or decreases time by 30 seconds. After setting the temperature and time, press the START/STOP button (D) (if the time has not been set, the deep fryer will not begin the heating process). The deep fryer begins the heating process. The red light (E) comes on. During this process, you can still modify temperature and cooking time using the "-/+" buttons (B) and the MODE (C) button to modify the selection.
When the appliance reaches the set temperature, the green light (F) comes on and the deep fryer emits two "beeps".

STARTING FRYING

- As soon as the green indicator light (F) comes on, lower the basket (I) into the oil very slowly to avoid the hot oil splashing or overflowing.
- Close the cover.
- Press the START/STOP button (D). The display (A) shows a countdown of the remaining cooking time.
  During this process, you can still modify temperature and cooking time using the "-/+" buttons (B) and the MODE (C) button.
  At the end of the countdown the deep fryer emits three beeps. Lights (E) and (F) go off. The temperature returns to the value set previously. If the START/STOP button (D) is not pressed, the appliance does not begin the countdown and after 30 minutes the preset settings are restored.
- A significant amount of steam will be released. This is completely normal.
- It is normal for steam to be given off from the cover and condensation to drip from the edge of the cover.
- To avoid burns, never put your hands above the cover filter or deep fryer itself while in use. Before opening the cover, lift it slightly to allow steam to escape from one side.

END OF FRYING

- At the end of the cooking time, the deep fryer emits three "beeps". Lift the basket (I) and check that the food has been cooked to the required colour.
- Unplug from the outlet:
- Drain excess oil by hooking the basket (I) to the support (M) on the bowl.
- Note: If cooking requires two phases or more than one cooking cycle is to be performed, at the end of the first phase, hook the basket (I) to the support on the bowl (M) and wait for the light to go out. Then slowly lower the basket (I) into the oil again.

"OIL COUNTER" FUNCTION

This function monitors the length of time the oil has been used and automatically indicates when it should be replaced. After about 5 hours of operation, "OIL" is displayed and the appliance emits a beep. The intermittent message is displayed at three minute intervals.
Replace the oil and reset the device by holding the "counter reset" button (G) down for at least 3 seconds.
When the appliance is reset, it emits a beep.
The appliance is now ready for the new oil countdown.

N.B.:

- When "OIL" is displayed, this does not prevent normal operation of the appliance.
- The life of the oil depends on what foods are being fried. For example, coating with breadcrumbs accelerates deterioration of the frying oil. In this case, you are recommended to replace it before "OIL" is displayed and the appliance emits a beep.
- Use of the Lard Function automatically resets the oil counter.

LARD FUNCTION

This function is useful when you want to use lard instead of oil.

- Before pouring the oil, make sure that the oil drain tap (Q) is well-shut.
- Cut the lard into pieces and place them directly in the bowl (K).
  You are recommended to use the following quantities: MIN 7.7 lb (3500 g); MAX 5 lb (2300 g).
- Set the required temperature and cooking time, then press the button (G). "LF" appears on the display and the deep fryer starts melting the fat and bringing it to a temperature of 284°F (140°C). After about 15 minutes, the lard will be completely melted.
- The temperature now rises to the level set previously.
- As soon as the green light (F) comes on, lower the basket (I) into the melted fat very slowly to avoid it splashing or overflowing.
- Close the cover.
- Press the START/STOP button (D). The display (A) shows a countdown of the remaining cooking time.
  During this process, you can still modify temperature and cooking time using the "-/+" buttons (B) and the MODE (C) button.
  At the end of the countdown the deep fryer emits three beeps. Lights (E) and (F) go off. The temperature returns to the value set previously. If the START/STOP button (D) is not pressed, the appliance does not begin the countdown and after 30 minutes the preset settings are restored.
- A significant amount of steam will be released. This is completely normal.
- During frying, it is normal for steam to escape from the cover and condensate to drip from the edge.
- To avoid burns, never put your hands above the cover filter or deep fryer itself while in use. Before opening the cover, lift it slightly to allow steam to escape from one side.

N.B.: Use of the "lard function" automatically resets the oil counter

HOW LONG THE OIL OR FAT LASTS

The level of oil or fat must never fall below the minimum. Every now and then it must be completely changed. The life of the oil or fat depends on what foods are being fried. Food coated in breadcrumbs, for example, dirties the oil more than simple frying. As with any deep fryer, the oil or fat deteriorates after being heated a number of times! Therefore, even if used correctly, it should be completely changed on a regular basis.

FRYING NON-FROZEN FOOD

Never overfill the basket, as this may cause a sudden drop in the temperature of the oil and thus greasier and less uniform frying. Check that the food is sliced into thin, even pieces. If the slices are too thick, the food will not be well cooked inside, despite its appearance, while even slices will be perfectly cooked at the same

time. Carefully dry the food before immersing it in the oil or fat, to avoid oil being sprayed; furthermore, wet food will be less crisp after cooking (especially potatoes).
Foods with a high water content (fish, meat, vegetables) should be crumbed before frying, making sure the excess flour or breadcrumbs are removed before immersing the food in the oil.
When cooking food in batter, you should first immerse the basket empty. Then, when the set temperature has been reached, immerse the food directly in the hot oil to avoid the batter sticking to the basket.
When referring to the following table, please keep in mind that the cooking times and temperatures are approximate, and must be adjusted according to the quantity of food and personal tastes.

Food		**Max. quantity**		**Temperature**		**Time (minutes)**
		gr	**lb**	**°C**	**°F**	
Fresh potato chips	Half portion	800	1.8	174	345	9 - 12
	Whole portion	1300	3	174	345	13 - 17
Fish	Sardines	600	1.3	140	285	10-12
	Shrimp	600	1.3	140	285	8 - 10
	Sole	500	1.1	140	285	6 - 8
Meat	Pork cutlets	500	1.1	163	325	8 - 9
	Chicken cutlets	500	1.1	163	325	8 - 10
	Meatballs	700	1.5	163	325	8 - 10
Vegetables	Artichokes	400	0.9	152	305	15-17
	Cauliflower	600	1.3	152	305	10-11
	Mushrooms	500	1.1	152	305	8 - 10
	Eggplant	200	0.4	152	305	9 - 11
	Zucchini	500	1.1	152	305	13-15

FRYING FROZEN FOODS

Frozen foods are stored at very low temperatures. Consequently, they significantly lower the temperature of the liquid used for cooking. For optimum results, do not overfill the basket. Frozen foods are often covered with a layer of ice; this ice should be removed before cooking. Immerse the basket in the oil very slowly to prevent the oil from boiling over. The cooking times are approximate and must be adjusted according to the initial temperature of the food being fried and the temperatures indicated on the packaging of the food.

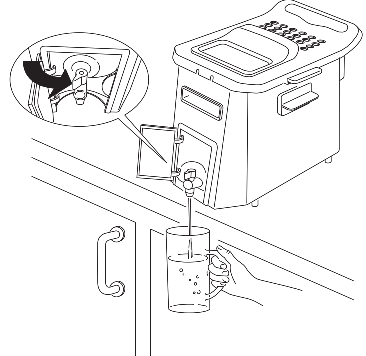
Food		**Max. quantity**		**Temperature**		**Time (minutes)**
		gr	**lb**	**°C**	**°F**	
Precooked frozen fries		600	1.3	180	355	9 -11
Potato croquettes		700	1.5	180	355	9 -11
Fish	Fish fillets	500	1.1	180	355	7 - 8
Meat	Chicken cutlets (3)	300	0.6	180	355	5- 6

MODELS FITTED WITH OIL DRAIN TAP

CAUTION: to avoid the risk of burns, do not drain the oil or fat while hot.

Proceed as follows:

1. Remove the basket.
2. Open the cover (R).
3. Open the tap (Q) by turning it anticlockwise.
4. Run the liquid into a container (see the figure below), making sure it doesn't overflow.
5. Remove any deposits form the bowl using a sponge or tissue paper.
6. Close the tap by turning it clockwise.
7. Close the cover (R).
   It is good practice to separate the oil or fat used for frying fish from that used for frying other food.
8. If lard or fat is used, make sure it does not cool down too much, otherwise it will solidify.



N.B.: the bowl is fitted with a removable filter (X) which retains coarse frying residues. After emptying the oil from the bowl completely, remove the filter by pulling as shown in the figure 7. Wash with washing up liquid then replace in the appliance.

CLEANING

Before cleaning, make sure the appliance is unplugged from the mains.

Never immerse the deep fryer in water and never place it under running tap water (see fig. 4).

If water leaks into the control unit it could cause electric shock. Check that the oil has cooled down, then remove the control unit and drain the oil. Remove residues from the removable bowl using a sponge or absorbent paper.

Apart from the control unit, power cable and heating element, all other parts are dishwasher safe (see fig. 5).

Never use abrasive pads as they would ruin the deep fryer. After cleaning, carefully dry all parts to prevent splashes of hot oil during operation.

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

Limited Warranty

What does the warranty cover?
We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or new model will be returned at the company expense. This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?
This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?
The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?
If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents:
Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com. For all accessories, spare parts or replacement parts, please contact our parts division at 1-800-865-6330.

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com.

Residents of Mexico: Please refer to the Limited Warranty statement for Mexico.

Please refer to the back page of the manual for De'Longhi addresses.

The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does state law apply?
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe respetar algunas normas de seguridad fundamentales, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los las asas específicas.
3. Para evitar descargas eléctricas no introduzca la clavija ni el aparato en el agua o en otros líquidos.
4. Cuando el aparato es usado por o con niños en las proximidades, extreme las precauciones.
5. Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo use o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar partes de éste y antes de limpiarlo.
6. No haga funcionar el aparato con el cable o la clavija estropeados, o si se ha producido algún funcionamiento incorrecto, o si el aparato resulta en cualquier modo estropeado. Lleve el aparato al centro de asistencia autorizado más cercano para que lo examine o repare.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños.
8. No use el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue en la superficie sobre el que está apoyado o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de hornillos calientes de gas o eléctricos, ni lo introduzca en el horno cuando esté aún caliente.
11. Se debe tener sumo cuidado al mover el equipo que contiene aceite u otros líquidos calientes.
12. Antes de nada conecte la clavija al aparato, a continuación enchufe el cable a la corriente. Para apagarlo, presione el botón ON/OFF y desenchufe el aparato de la corriente.
13. No utilice este aparato para objetivos que sean distintos a los objetivos para los que ha sido concebido.
14. Asegúrese de que el asa esté correctamente montada y fijada en la cesta. Vea las instrucciones en la página 20.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE AL USO DOMÉSTICO

ADVERTENCIAS

- **Encienda la freidora únicamente después de haberla llenado con aceite o grasa.** La freidora se estropearía gravemente si se encendiese en seco.
- Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que bloquea el funcionamiento.
- Enchufe el cable a un enchufe de 120 vol c.a.
- El aparato está equipado con una clavija de seguridad polarizada (una clavija con un terminal más largo que el otro). Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica dicha clavija entrará en el enchufe únicamente en un sentido. Esta es una característica de seguridad. Si la clavija no entra completamente en el enchufe, pruebe a introducirla en el otro sentido. En última instancia, si la clavija resultase inadecuada para el enchufe, llame a un electricista para la sustitución de un enchufe de tipo obsoleto. No altere el sistema de protección de la clavija polarizada.
- Limpie correctamente el aparato antes de usarlo por primera vez: la cubeta, la cesta, la tapadera (sin filtro) con agua caliente y detergente lavavajillas. A continuación, séquelos meticulosamente.
- Si detecta pérdidas de aceite, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- Para garantizar un funcionamiento en condiciones de seguridad, no introduzca alimentos demasiado grandes o utensilios en la freidora.
- Sin la oportuna vigilancia, no permita a niños usar este aparato.
- No deje que niños jueguen con el aparato.
- Para evitar posibles quemaduras, no toque ninguna parte metálica, porque podría estar muy caliente: use guantes adecuados.
- No abra la portezuela del grifo de vaciado aceite (si previsto), si el aceite está aún caliente.
- Es perfectamente normal que se desprenda un olor “a nuevo” del aparato después de usarlo por primera vez. Si ello ocurriese, ventile el ambiente.
- Cuando el aparato no está funcionando y antes de limpiarlo, asegúrese de que esté desenchufado de la corriente.

No use cables alargadores

Se proveerá de un cable de suministro de energía corto (o uno desmontable) para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo.

SI LA FREIDORA ESTÁ EQUIPADA CON UN CONECTOR MAGNÉTICO

Conecte ante todo el conector magnético al aparato siguiendo las indicaciones de la figura 8, asegurándose de que la parte sobresaliente del conector (X) encaje correctamente en el alojamiento específico del aparato y a continuación enchufe el cable a la corriente.

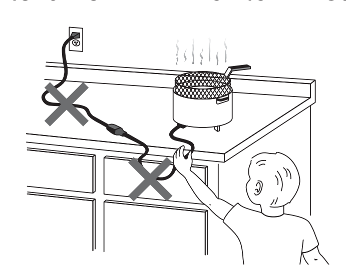
ADVERTENCIA

No deje nunca el aparato enchufado a la corriente si el conector magnético no está colocado en la freidora, figura 9. Si el conector magnético sobresale de su alojamiento, compruebe que esté colocado correctamente (consulte la figura 8). Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro de asistencia autorizado. Cuando el aparato está encendido, deje siempre algún espacio libre alrededor del conector magnético para impedir que se desconecte. Utilice exclusivamente cables del tipo MC-316 suministrados por un centro de asistencia autorizado De'Longhi.

ADVERTENCIA

UNA FREIDORA QUE CAE DESDE ARRIBA PUEDE PROVOCAR GRAVES QUEMADURAS. NO DEJE QUE EL CABLE CUELGUE POR EL BORDE DE LA SUPERFICIE SOBRE LA QUE ESTÁ APOYADA LA FREIDORA, UN NIÑO PODRÍA FÁCILMENTE COGERLO O SER DE ESTORBO PARA EL USUARIO. NO USE ALARGADORES.

MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A. Pantalla
B. Botones "-/+" para aumentar/disminuir el tiempo y la temperatura.
C. Botón MODE para seleccionar las modalidades tiempo/temperatura.
D. Botón START/STOP encendido/apagado
E. Indicador luminoso "rojo" de aparato enchufado
F. Indicador luminoso "verde" de temperatura del aceite
G. Botón LF para derretir la grasa + counter reset
H. Microinterruptor de seguridad
I. Cesta con empuñadura abatible
J. Indicador de cantidad máxima de alimentos
K. Cubeta amovible
L. Indicación de los niveles MIN – MAX del aceite
M. Soporte cesta
N. Sede para la fijación del grupo mandos
O. Asas
P. Cuerpo exterior
Q. Grifo para vaciar el aceite (si previsto)
R. Portezuela del grifo para vaciar el aceite (si previsto)
S. Tapadera con asa
T. Filtro (si previsto)
U. Mirilla (si prevista)
V. Resistencia eléctrica
W. Restablecimiento del dispositivo térmico de seguridad
X. Filtro aceite

DISPOSITIVO TÉRMICO DE SEGURIDAD

El aparato está dotado de un dispositivo térmico de seguridad que interrumpe el calentamiento en caso de utilización incorrecta o de funcionamiento anómalo. Después de que el aparato se haya enfriado, con la ayuda de palillos para dientes o de otros objetos similares, pulsar delicadamente el pulsador de restablecimiento del dispositivo de seguridad (W), situado junto a la palabra RESET (véase fig. 1). Si el aparato no funcionase, es necesario consultar un centro de asistencia autorizado por el fabricante.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpiar correctamente, con agua caliente y detergente para vajillas, la cesta, la cubeta y la tapadera. El grupo de mandos con cable de alimentación y resistencia pueden limpiarse con un paño húmedo. Asegurarse que no haya penetrado agua en el grupo de mandos y que no haya residuos en el fondo de la cubeta amovible. Secar meticulosamente todas las partes.

Comprobar que el grupo mandos esté bien fijado al cuerpo freidora. El microinterruptor de seguridad (H)

impide el funcionamiento del aparato con el grupo de mandos situado incorrectamente en su sede (N).

LLENADO DEL ACEITE O GRASA

- Enganche la manija como se muestra en la figura 10. Tenga cuidado de fijar bien la manija con la cesta.
- Girar la empuñadura de la cesta abatible hasta su bloqueo (pos. 2 de fig. 2). Sacar la cesta (I) tirando hacia arriba de ella.
- Antes de vertir el aceite, asegúrese de que el grifo para vaciar al aceite (Q) esté bien cerrado.
- Si se utiliza el aceite, verter el aceite en la cubeta (K) hasta alcanzar el nivel máximo indicado (véase fig. 3). No superar nunca este límite, el aceite podría salirse del recipiente. El nivel de aceite debe estar siempre entre las indicaciones máximo y mínimo (L). Los mejores resultados se obtienen utilizando un aceite bueno de semillas de cacahuete.

PRECALENTAMIENTO

- Echar los alimentos para freír en la cesta (I), no superar nunca el nivel máximo indicado en la cesta (fig. 7). Asegurarse que la empuñadura de la cesta esté colocada correctamente (pos. 2 de fig. 2).
- Enchufar el aparato a la corriente. Ambos indicadores luminosos (E) y (F) se encienden.

PROGRAMAR LA FREIDORA

Con los botones "-/+" (B) puede programar la temperatura entre los 248°F a 374°F (120°C a 190°C).
Con cada presión individual, aumenta o disminuye la temperatura 41°F (5°C). Con el botón MODE (C) puede acceder a las programaciones de temperatura o a la configuración del tiempo. Con los botones "-/+" (B) puede regular un tiempo de cocción entre 0 y 60 minutos. Con cada presión individual, aumenta o disminuye el tiempo 30 segundos. Tras haber programado la temperatura y el tiempo, presione el botón START/STOP (D) (si no programa el tiempo, la freidora no inicia la fase de calentamiento). La freidora empieza la fase de calentamiento. Se enciende el indicador luminoso rojo (E). De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción, utilizando los botones "-/+" (B) y el botón MODE (C) para modificar la selección. Cuando el aparato obtiene la temperatura programada, se encenderá el indicador luminoso verde (F) y la freidora emitirá una señal acústica "2 beeps".

INICIO FRITURA

- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (I) en el aceite, bajándola muy lentamente para evitar salpicaduras o que se salga el aceite caliente.
- Cierre la tapadera.
- Presione el botón START/STOP (D). La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción programado.
- De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones "-/+" (B) y MODE (C).
- Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 "beeps". Se apagan los indicadores luminosos (E) y (F). La temperatura vuelve al valor programado anteriormente. Si no presiona el botón START/STOP (D), el aparato no empieza la cuenta atrás y después de 30 minutos vuelve la programación predefinida.
- Es del todo normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que durante la fritura el vapor salga por la tapadera y que haya gotas de condensación en el borde de la tapadera.
- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor un lado.

FINAL FRITURA

- Cuando se haya cumplido el tiempo de cocción, la freidora emite una señal acústica, 3 "beeps". Entonces, levante la cesta (I) y controle que los alimentos hayan alcanzado el nivel de dorado deseado.
- Desenchufe el aparato de la corriente.
- Enganche la cesta (I) en el soporte (M) de la cubeta para escurrir el aceite sobrante.

- N.B. Si la cocción se realiza en 2 fases, o si se quieren efectuar varias cocciones, al final de la primera fase, enganche la cesta (I) en el soporte cesta (M) y espere hasta que el indicador luminoso se apague de nuevo. A continuación, introduzca de nuevo lentamente la cesta (I) en el aceite por segunda vez.

FUNCIÓN "OIL COUNTER"

Esta función permite controlar la duración del aceite, comunica automáticamente cuándo ha de cambiarlo. Después de unas 5 horas de funcionamiento, el término "OIL" aparece en la pantalla y, al mismo tiempo, se oye una señal acústica. El término intermitente reaparece con intervalos de 3 minutos. Cambie el aceite y mantenga presionado el botón "counter reset" (G) durante al menos 3 segundos para restablecer el dispositivo. La emisión de una señal acústica indica la reposición. El aparato está listo para controlar la duración del nuevo aceite.

Nota:

- La visualización del término "OIL" no impide el funcionamiento normal del aparato.
- La duración del aceite depende de lo que se fríe. Por ejemplo, los alimentos rebozados aceleran el deterioro del aceite usado y, en dicho caso, se aconseja cambiarlo antes de que aparezca el término "OIL" y se oiga la señal acústica.
- El uso de la función "Lard Function" restablece automáticamente el counter del aceite

FUNCIÓN "LARD FUNCTION"

Esta función es útil para utilizar trozos de grasa (manteca) en lugar de aceite.

- Antes de vertir el aceite, asegúrese de que el grifo para vaciar al aceite (Q) esté bien cerrado.
- Corte la manteca en trozos pequeños y póngalos directamente en la cubeta (K). Le aconsejamos utilizar las siguientes cantidades: MIN 7.7 lb (3500 g); MAX 5 lb (2300 g)
- Programe la temperatura y el tiempo de cocción y presione el botón (G).
  En la pantalla aparece "LF". La freidora empezará a derretir la grasa que alcanzará una temperatura de 284°F (140°C). Después de unos 15 minutos, los trozos de grasa estarán derretidos del todo.
- Entonces la temperatura aumenta hasta el nivel anteriormente programado.
- En cuanto el indicador luminoso verde (F) se encienda, sumerja la cesta (I) en la grasa, bájela muy lentamente para evitar salpicaduras o derrames de aceite caliente.
- Cierre la tapadera.
- Presione el botón START/STOP (D). La pantalla (A) muestra la cuenta atrás del tiempo de cocción programado.
- De todas formas, durante esta fase puede modificar tanto la temperatura como el tiempo de cocción utilizando los botones "-/+" (B) y MODE (C).
- Al final de la cuenta atrás, la freidora emitirá una señal acústica, 3 "beeps". Se apagan los indicadores luminosos (E) y (F). La temperatura vuelve al valor programado anteriormente. Si no presiona el botón START/STOP (D), el aparato no empieza la cuenta atrás y después de 30 minutos vuelve la programación predefinida.
- Es del todo normal que salga una gran cantidad de vapor.
- Es normal que mientras fríe salga vapor por la tapadera y que haya gotas de condensación en el borde la tapadera.
- Para evitar quemaduras, no ponga nunca las manos sobre la tapadera o sobre la freidora durante el uso. Antes de abrir completamente la tapadera, ábrala gradualmente para que salga el vapor un lado.

Nota: el uso de la función "Lard Function" restablece automáticamente el counter del aceite.

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

El aceite o la grasa no debe estar nunca por debajo del nivel mínimo. Esporádicamente, hay que renovarlo completamente. La duración del aceite o grasa dependen de lo que se fríe. El rebozado por ejemplo ensucia más el aceite que una simple operación de fritura. ¡¡Al igual que con las demás freidoras, recalentar el aceite o la grasa varias veces lo deteriora! Por tanto aconsejamos, aunque se utilice correctamente, sustituir todo el aceite con una cierta frecuencia.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

No sobrecargar la cesta, ello provoca el descenso repentino de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme. Controlar que los alimentos no sean gruesos y que el grosor sea el mismo para todos, ya que los alimentos demasiados gruesos se cuecen mal en el interior, aunque presenten luego un aspecto bonito, sin embargo los que tienen un grosor uniforme alcanzan al mismo tiempo una cocción ideal. Secar perfectamente los alimentos antes de introducirlos en el aceite o grasa para evitar salpicaduras de aceite; además los alimentos mojados resultan blandos después de la cocción (especialmente las patatas). Aconsejamos rebozar o enharinar los alimentos con un alto contenido de agua (pescado, carne, verduras) teniendo cuidado de eliminar el pan o la harina sobrantes antes de ponerlos en el aceite. Cuando cocine alimentos rebozados, le aconsejamos sumergir antes la cesta vacía, y cuando se alcance la temperatura programada (el piloto se apaga), eche el alimento directamente en el aceite caliente para evitar que el rebozado se pegue a la cesta. Consultar la siguiente tabla teniendo en consideración que los tiempos y las temperaturas de cocción son aproximados y deben ser regulados en función de las cantidades y del gusto personal.

Alimento		**Cantidad máxima**		**Temperatura**		**Tiempo (minutos)**
		g	**lb**	**°C**	**°F**	
Patatas frescas	Media ración	800	1,8	174	345	9 - 12
	Ración entera	1300	3	174	345	13 - 17
Pescado	Sardinas	600	1,3	140	285	10-12
	Quisquillas	600	1,3	140	285	8 - 10
	Lenguados	500	1,1	140	285	6 - 8
Carne	Chuletas de cerdo	500	1,1	163	325	8 - 9
	Filetes de pollo	500	1,1	163	325	8 - 10
	Albóndigas	700	1,5	163	325	8 - 10
Verduras	Alcachofas	400	0,9	152	305	15-17
	Coliflor	600	1,3	152	305	10-11
	Setas	500	1,1	152	305	8 - 10
	Berenjenas	200	0,4	152	305	9 - 11
	Calabacines	500	1,1	152	305	13-15

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

Los productos congelados tienen una temperatura muy baja. Por consiguiente, provocan un notable descenso de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, aconsejamos no llenar excesivamente la cesta. Los alimentos congelados con frecuencia están recubiertos por conchas de hielo que hay que intentar eliminar antes de la cocción. Introducir a continuación la cesta en el aceite de fritura muy lentamente para evitar hervores del aceite. Los tiempos de cocción son aproximados y deben modificarse en función de la temperatura inicial de los alimentos que se freirán y en función de la temperatura aconsejada por el fabricante de los congelados.

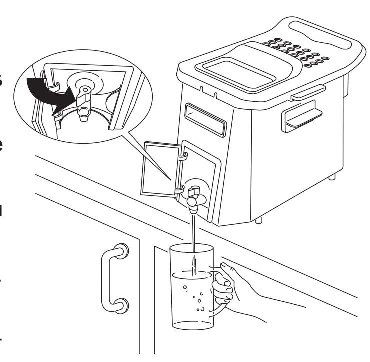
Alimento		**Cantidad máxima**		**Temperatura**		**Tiempo (minutos)**
		g	**lb**	**°C**	**°F**	
Patatas fritas precocinadas congeladas		600	1.3	180	355	9 - 11
Croquetas de patatas		700	1.5	180	355	9 - 11
Pescado	Palitos de merluza	500	1.1	180	355	7 - 8
Carne	Filetes de pollo (3)	300	0.6	180	355	5 – 6

MODELOS CON GRIFO PARA VACIAR EL ACEITE

ATENCIÓN: no vacíe el aceite o la grasa aún calientes, porque podría quemarse.

Efectuar las siguientes operaciones:

1. Extraer la cesta.
2. Abrir la portezuela (R).
3. Abrir el grifo (Q) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj.
4. Verter el líquido en un recipiente (véase la figura inferior), asegurarse de que no se derrame.
5. Eliminar los eventuales depósitos presentes en la cubeta con una esponja o papel absorbente.
6. Dar vueltas al grifo en el sentido de las agujas del reloj para cerrarlo.
7. Cerrar de nuevo la portezuela (R).
   Es conveniente guardar el aceite o la grasa usados para freír el pescado por separado del usado para otros alimentos.
8. Si se usa manteca o lardo, no dejar que se enfríe excesivamente para evitar que se solidifique.



Nota: la cuba del aparato tiene un filtro (X) amovible que retiene los restos más grandes que quedan tras freír. Después de vaciar todo el aceite de la cuba, tire del filtro para extraerlo, siga las indicaciones de la figura 7, lávelo con un detergente lavavajillas y colóquelo de nuevo en su alojamiento.



LIMPIEZA

Asegúrese de que el aparato esté desenchufado antes de efectuar cualquier operación de limpieza. No introduzca nunca la freidora en el agua ni la ponga bajo el chorro del grifo (véase la fig. 4). Si el agua se infiltra en el cuerpo de mandos, se podrían provocar riesgos de electrocución. Controle que el aceite esté suficientemente frío, a continuación, quite el grupo de mandos y vacíe el aceite. Elimine el depósito de la cubeta con la ayuda de una esponja o con papel absorbente. Salvo el grupo de mandos, el cable de alimentación y la resistencia, todas las demás partes se pueden lavar en lavavajillas (véase la fig. 5). No utilice nunca esponjas abrasivas para no estropear la freidora. Al final de la operación, séquelo todo meticulosamente para evitar que durante el funcionamiento del aparato se produzcan salpicaduras de aceite caliente.

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Garantía limitada
(para los Estados Unidos solamente)

Alcance de la garantía

Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El producto nuevo o reparado será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.

Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía

Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com. Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Residentes de México: Refiera por favor a la garantía limitada para México.

Por favor vea la página trasera donde encontrará las direcciones de De'Longhi.

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes estatales/provinciales

Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

GARANTIA

GARANTIA Limitada
(para México solamente)

DESCRIPCIÓN Y MODELO: FREIDORA D34528 DZ

Garantizamos todo producto DE´LONGHI por defectos de fabricación, material y mano de obra. Nuestra obligación dentro de ésta garantía es proporcionar gratuitamente las refacciones y el servicio durante un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplicará únicamente sí el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones anexas del fabricante y con un circuito de corriente alterna (ca). Esta garantía reemplaza a cualquier otra garantía y acuerdo, expreso o implícito y a todas las demás obligaciones o responsabilidades de nuestra parte. No autorizamos a ninguna otra persona o compañía a asumir nuestras responsabilidades relacionadas con la venta y el uso de nuestro producto. Esta garantía no implica ninguna responsabilidad de parte nuestra en relación con la venta o el uso de nuestro producto.

Esta garantía no se hará válida en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales

b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña

c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

Para hacer efectiva la garantía o si se necesitan reparaciones o refacciones, componentes, combustibles y accesorios llame, con su garantía sellada por el establecimiento, al Centro Nacional de Servicio para proporcionarle una cuenta de mensajería con la cual deberá remitir el producto y garantía. Los gastos que se deriven del cumplimiento de la presente garantía deberán ser absorbidos por el Centro Nacional de Servicio De´Longhi.

Obtención de servicios de garantía

Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos:

Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com.

Para todos los accesorios, piezas de repuesto o de reemplazo, por favor contactar a nuestra división de piezas, al 1-800-865-6330.

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Residentes de México: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 01 800 711 8805 (lada sin costo) o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com <http://www.delonghi.com/>.

Centro Nacional de Servicio:

Fiducia Italiana S.A de C.V.
Erasmo Castellanos Quinto
calle B manzana II #29
Col. Educación
C.P. 04400
Deleg. Coyoacán
México D.F.
Lada sin costo: 1800 711 8805

FECHA DE COMPRA

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de respecter plusieurs règles fondamentales de sécurité:

1. Lire la totalité des instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes, mais utiliser les poignées prévues.
3. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger le câble, la fiche ou la friteuse dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. En cas d'utilisation de l'appareil à proximité des enfants, faire preuve d'une grande prudence.
5. Débrancher la fiche de la prise de courant quand l'appareil n'est pas en fonction et avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir complètement avant d'installer ou de retirer des composants ou de le nettoyer.
6. Ne pas mettre l'appareil en fonction si la fiche ou le câble semblent endommagés, ou si l'appareil a donné des signes de dysfonctionnement ou a été endommagé d'une quelconque façon. Porter l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour conseil ou réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non conseillés par le fabricant de l'appareil risque d'endommager ce dernier.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
9. Ne pas laisser pendre le câble du bord de la surface d'appui ni le mettre en contact avec des surfaces à hautes températures.
10. Ne pas positionner l'appareil sur ou à proximité de fourneaux à gaz ou électriques chauds, ni le placer dans un four encore chaud.
11. Faire preuve d'une attention extrême en déplaçant l'appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
12. Introduire tout d'abord la fiche dans l'appareil, puis brancher le câble dans la prise murale. Pour l'éteindre, presser la touche ON/OFF et retirer la fiche de la prise.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage différent de celui pour lequel il a été conçu.
14. Contrôler que la poignée est correctement assemblée et fixée au panier. Voir les instructions à la page 13.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CE PRODUIT EST EXCLUSIVEMENT DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

AVERTISSEMENTS

- **Ne mettre en fonction la friteuse qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse.** La friteuse ne doit pas fonctionner à sec, sous risque d'endommagement irrémédiable.
- En cas de chauffage à vide de l'appareil, un dispositif de sécurité thermique intervient et bloque son fonctionnement.
- Brancher le câble à une prise de 120 Vca.
- L'appareil est équipé d'une fiche de sécurité polarisée (fiche avec un terminal plus large que l'autre). Afin d'éviter tout risque de choc électrique cette fiche ne pourra entrer dans la prise que dans un seul sens (précaution de sécurité). Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, essayer de l'autre côté. Si, en fin de compte, la fiche se révèle inadaptée à la prise, appeler un électricien pour le remplacement de la prise (type dépassé).
  Ne pas rendre inefficace le système de protection de la fiche polarisée.
- Bien nettoyer l'appareil avant la première utilisation: cuve, panier, couvercle (sans filtre) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Bien sécher le tout.
- En cas de pertes d'huile, s'adresse au centre d'assistance technique autorisé du fabricant.
- Pour garantir un fonctionnement en toute sécurité, ne pas introduire d'aliments trop grands ni d'ustensiles dans la friteuse.
- Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil
- Pour éviter tout risque de brûlures, ne toucher aucune partie métallique risquant de se trouver à haute température. Utiliser des gants.
- Ne pas ouvrir le petit panneau du robinet d'évacuation d'huile (si prévu) quand l'huile est encore chaude.
- Il est absolument normal que l'appareil dégage une odeur de "neuf" lors de la première utilisation. Si nécessaire, aérer la pièce.
- Avec l'appareil hors fonction, contrôler que la fiche est débranchée de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

Ne pas utiliser de rallonges

Un câble d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) doit être fourni afin d'éviter tout enchevêtrement ou de trébucher sur un câble plus long.

FRITEUSES ÉQUIPÉES D'UN CÂBLE AVEC CONNECTEUR MAGNÉTIQUE

Connecter tout d'abord le connecteur magnétique à l'appareil comme représenté à la Fig. 8, en s'assurant que la partie en saillie du connecteur (X) est correctement introduite dans son logement sur l'appareil, puis brancher le câble à la prise de courant.

Avertissements

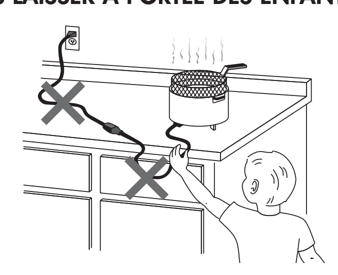
Ne jamais laisser l'appareil branché à la prise de courant si le connecteur magnétique n'est pas introduit dans la friteuse, Fig. 9.

Si le connecteur magnétique sort de son logement, contrôler qu'il a été introduit correctement (voir Fig. 8). Si le problème persiste, s'adresser à un centre d'assistance autorisé. Quand l'appareil est en fonction, laisser toujours un espace libre autour du connecteur magnétique pour empêcher qu'il ne se déconnecte.Utiliser uniquement des câbles du type MC-316 fournis par un centre d'assistance agréé De'Longhi.

AVERTISSEMENTS

LA CHUTE DE LA FRITEUSE PEUT PROVOQUER DES BRÛLURES GRAVES. NE PAS LAISSER LE CÂBLE PENDRE DU BORD DE LA SURFACE D'APPUI DE LA FRITEUSE, IL RISQUE D'ÊTRE SAISI PAR UN ENFANT OU DE REPRÉSENTER UN OBSTACLE POUR LES ADULTES. NE PAS UTILISER DE RALLONGES

NE PAS LAISSER À PORTÉE DES ENFANTS



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- **A.** Afficheur
- **B.** Touches "-/+" pour augmenter/diminuer la durée et la température
- **C.** Touche MODE pour la sélection des modes temps/température
- **D.** Touche START/STOP allumé/éteint
- **E.** Témoin rouge POWER marche
- **F.** Témoin vert READY température atteinte
- **G.** Touche LF pour faire fondre la graisse + counter reset (remise à zéro du compteur)
- **H.** Micro-interrupteur de sécurité
- **I.** Panier avec manche amovible
- **J.** Indicateur quantité max. aliment
- **K.** Cuve amovible
- **L.** Indication des niveaux MIN – MAX d'huile
- **M.** Support panier
- **N.** Emplacement pour fixation du groupe des commandes
- **O.** Poignées
- **P.** Carcasse
- **Q.** Robinet vidange huile (si prévu)
- **R.** Volet robinet vidange huile (si prévu)
- **S.** Couvercle avec poignée
- **T.** Filtre (si prévu)
- **U.** Hublot (si prévu)
- **V.** Résistance électrique
- **W.** Rétablissement dispositif thermique de sécurité
- **X.** Filtre huile

DISPOSITIF THERMIQUE DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécuritè en interrompant le chauffage en cas d'utilisation ou de fonctionnement incorrects. Après le refroidissement de l'appareil, et avec l'aide d'un cure-dent ou similaire, presser délicatement le bouton-poussoir de réarmement du dispositif de sécurité (W) à proximité de l'inscription RESET (voir fig. 1). Si l'appareil ne fonctionne pas, s'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé autorisé par le constructeur.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement, avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, le panier, le bac et le couvercle. Le groupe commandes, le câble d'alimentation et la résistance peuvent être nettoyés au moyen d'un chiffon humide. S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le groupe commande et de l'absence de résidus au fond de la cuve mobile. Sécher soigneusement toutes les parties. Contrôler que le groupe commandes est solidement fixé au corps de la friteuse. Le microcontact de sécurité (H) bloque le fonc-

tionnement de l'appareil si le groupe de commandes n'est pas correctement positionné (N)

REMPLISSAGE D'HUILE OU DE GRAISSE

- Accrocher la poignée comme sur la fig. 10. Faire attention à bien fixer la poigné au panier.
- Tourner la poignée du panier basculable jusqu'à le bloquer (pos. 2 fig. 2). Retirer le panier (I) en le tirant vers le haut.
- Avant de verser l'huile, s'assurer que le robinet de vidange de l'huile (Q) soit bien fermé.
- En cas d'utilisation d'huile, verser cette dernière dans le bac (K) jusqu'au niveau maximal indiqué (voir fig. 3). Ne jamais dépasser cette limite pour éviter tout débordement d'huile du récipient. Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre les repères max et min (L). Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser une huile d'arachide de bonne qualité.

PRÉCHAUFFAGE

- Mettre l'aliment à frire dans le panier (I) sans jamais dépasser le niveau max. indiqué dans celui-ci (fig. 6). Contrôler que le manche du panier est correctement positionné (pos. 2 fig. 2).
- Brancher l'appareil. Les deux témoins (E) et (F) s'allument.

PROGRAMMATION DE LA FRITEUSE

Les touches "-/+" (B) permettent de régler la température de 248°F à 374°F (120°C à 190°C). Chaque nouvelle pression augmente ou diminue la température de 41°F (5°C). La touche MODE (C) permet d'accéder aux réglages de température ou du ztemps. Les touches "-/+" (B) permettent de régler le temps de cuisson de 0 à 60 minutes.

Chaque nouvelle pression augmente ou diminue le temps de 30 secondes.

Après avoir défini la température et le temps, presser la touche START/STOP (D) (il est indispensable de définir le temps pour que la friteuse démarre la phase de chauffage). La friteuse commence à chauffer. Le voyant rouge (E) s'allume. Durant cette phase, il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches "-/+" (B), et de modifier la sélection au moyen de la touche MODE (C). Une fois l'appareil arrivé à la température définie, le voyant vert (F) s'allume et la friteuse émet un signal acoustique (2 bips).

DÉBUT FRITURE

- Dès que le voyant vert (F) s'est allumé, immerger le panier (I) dans l'huile en l'abaissant très lentement pour éviter toute projection ou débordement d'huile chaude.
- Fermer le couvercle.
- Presser la touche START/STOP (D). L'afficheur (A) commence le compte à rebours du temps de cuisson réglé. Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches "-/+" (B) et de la touche MODE (C). À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Les témoins (E) et (F) s'allument. La température revient à la valeur programmée précédemment. Si la touche START/STOP (D) n'est pas pressée, l'appareil ne démarre pas le compte à rebours et retourne à la configuration prédéfinie après 30 minutes.
- La sortie d'une quantité de vapeur importante est absolument normale.
- La sortie de vapeur du couvercle et de gouttes de condensation du couvercle sont des phénomènes normaux.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais mettre les mains sur le filtre du couvercle ni sur la friteuse en fonction. Avant d'ouvrir complètement le couvercle, l'entrouvrir pour faire sortir la vapeur d'un côté.

FIN FRITURE

- À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Remonter le panier (I) et contrôler que la friture est dorée à point.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Égoutter l'excès d'huile en accrochant le panier (I) sur le support (M) de la cuve.

- N.B. Si la cuisson doit être effectuée en 2 phases, ou si plusieurs cuissons sont nécessaires, à la fin de la première phase accrocher le panier (I) et attendre que le voyant s'éteigne à nouveau. Immerger lentement le panier (I) dans l'huile une seconde fois.

FONCTION "OIL COUNTER"

Cette fonction permet de contrôler la durée de l'huile, et avertit automatiquement quand il est temps de la remplacer. Après environ 5 heures de fonctionnement, l'écran affiche le message "OIL" et émet un signal sonore. Ce message s'affiche toutes les 3 minutes. Remplacez l'huile et remettez le dispositif à zéro en maintenant la pression sur la touche "counter reset" (G) pendant au moins 3 secondes. L'appareil émet un signal sonore pour indiquer que la RAZ est effectuée. L'appareil est maintenant prêt pour le comptage de l'huile neuve.

Remarque :

- L'affichage du message "OIL" n'empêche pas l'appareil de fonctionner normalement.
- La durée de l'huile dépend de ce que vous avez frit : les aliments panés, par exemple, accélèrent la détérioration de l'huile et il est conseillé, dans ce cas, de changer l'huile de friture avant que l'appareil n'affiche le message "OIL" et n'émette le signal sonore.
- La fonction Lard Function remet automatiquement à zéro le compteur d'huile.

FONCTION « LARD FUNCTION »

Cette fonction est utile lorsqu'on veut utiliser des pains de graisse (lard) à la place de l'huile.

- Avant de verser l'huile, s'assurer que le robinet de vidange de l'huile (Q) soit bien fermé.
- Couper le lard en petits morceaux et le jeter directement dans la cuve (K). Quantités conseillées: MIN 7.7 lb (3500 g); MAX 5 lb (2300 g)
- Programmer la température désirée et le temps de cuisson. Appuyer sur la touche (G). L'écran affichera « LF » et la friteuse commencera à fondre la graisse en la portant à une température de 284°F (140°C). Après environ 15 minutes, les pains de graisse auront complètement fondu.
- La température va maintenant monter au niveau programmé précédemment.
- Dès que le voyant vert (F) s'allume, immerger le panier (I) dans la graisse, en l'abaissant très lentement pour éviter les éclaboussures et le débordement d'huile chaude.
- Fermer le couvercle.
- Presser la touche START/STOP (D). L'afficheur (A) commence le compte à rebours du temps de cuisson réglé. Il est possible de modifier la température et le temps de cuisson au moyen des touches "-/+" (B) et de la touche MODE (C). À la fin du compte à rebours, la friteuse émet un signal acoustique (3 bips). Les témoins (E) et (F) s'allument.La température revient à la valeur programmée précédemment. Si la touche START/STOP (D) n'est pas pressée, l'appareil ne démarre pas le compte à rebours et retourne à la configuration prédéfinie après 30 minutes.
- La sortie d'une quantité de vapeur importante est absolument normale.
- Il est normal, pendant la friture, que la vapeur s'échappe du couvercle et que la condensation goutte par le bord.
- Pour éviter les brûlures, ne jamais mettre les mains sur le filtre du couvercle ni sur la friteuse en fonction. Avant d'ouvrir complètement le couvercle, l'entrouvrir pour faire sortir la vapeur d'un côté.

Remarque : l'utilisation de la fonction "lard function" remet automatiquement à zéro le compteur d'huile.

DURÉE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doit jamais descendre en dessous du niveau minimal. De temps en temps, il est nécessaire de les changer complètement. La durée de l'huile ou de la graisse dépend du type de friture effectuée. Les aliments panés, par ex., salissent davantage l'huile que les aliments simplement frits. Comme dans n'importe quelle friteuse, l'huile ou la graisse réchauffée plusieurs fois se détériore! Par conséquent, même si utilisée correctement, il est conseillé de remplacer complètement le corps gras avec une certaine régularité.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

Ne pas surcharger le panier, pour éviter d'entraîner une baisse soudaine de la température de l'huile et donc une friture trop grasse et non uniforme. Contrôler que les aliments sont en tranche mince et de même épaisseur, les aliments trop épais cuisant mal à l'intérieur malgré un aspect appétissant, tandis que ceux d'une épaisseur uniforme atteigne simultanément un degré de cuisson idéal. Parfaitement sécher les aliments avant de les plonger dans l'huile ou la graisse, afin d'éviter les projections d'huiles; en outre, les aliments humides restent mous après la cuisson, en particulier les pommes de terre. Il est conseillé de paner ou de passer dans la farine les aliments riches en eau (poissons, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer le surplus de pain ou de farine avant de les plonger dans l'huile. Quand vous cuisinez des aliments passés dans la pâte à frire, immergez d'abord le panier vide puis, la température programmée étant atteinte (le témoin s'éteint) immergez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier. Consulter le tableau suivant, sans oublier que les temps et températures de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la quantité et des goûts de chacun.

Aliment		**Quantité max.**		**Température**		**Temps (minutes)**
		gr	**lb**	**°C**	**°F**	
Pommes frites fraîches	Demi-portion	800	1,8	174	345	9 - 12
	Portion entière	1300	3	174	345	13 - 17
Poisson	Sardines	600	1,3	140	285	10-12
	Crevettes	600	1,3	140	285	8 - 10
	Soles	500	1,1	140	285	6 - 8
Viande	Côtes de porc	500	1,1	163	325	8 - 9
	Croquettes de poulet	500	1,1	163	325	8 - 10
	Boulettes	700	1,5	163	325	8 - 10
Légumes	Artichauts	400	0,9	152	305	15-17
	Choux-fleurs	600	1,3	152	305	10-11
	Champignons	500	1,1	152	305	8 - 10
	Aubergines	200	0,4	152	305	9 - 11
	Courgettes	500	1,1	152	305	13-15

FRITURE D'ALIMENTS SURGELÉS

Les surgelés ayant une température très basse, ils entraînent une baisse notable de la température du liquide de cuisson. Pour obtenir de bons résultats, nous conseillons de ne pas trop remplir le panier. Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il vaut mieux éliminer avant la cuisson. Plonger ensuite le panier dans l'huile de friture très lentement pour éviter que l'huile ne bouillonne. Les temps de cuisson sont approximatifs et doivent être adaptés en fonction de la température initiale des aliments à frire et de la température conseillée par la marque de surgelés.

Aliment		**Quantité max.**		**Température**		**Temps (minutes)**
		gr	**lb**	**°C**	**°F**	
Pommes frites précuites surgelées		600	1.3	180	355	9 - 11
Croquettes de pommes de terre		700	1.5	180	355	9 - 11
Poisson	Bâtonnets de poisson	500	1.1	180	355	7 - 8
Viande	Croquettes de poulet (3)	300	0.6	180	355	5 – 6

MODÈLES DOTÉS DE ROBINET DE VIDANGE D'HUILE

ATTENTION: Ne pas vider l'huile/la graisse encore chaude, risque de brûlures!

1. Retirer le panier.
2. Ouvrir le volet (R).
3. Ouvrir le robinet (Q) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Faire couler le liquide dans un récipient (voir figure ci-dessous) en veillant à ce qu'il ne déborde pas.
5. Passer une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer les éventuels dépôts.
6. Fermer le robinet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Refermer le volet (R). Il est de bonne règle de conserver séparément l'huile ou la graisse utilisée pour frire du poisson et celle utilisée pour et les autres aliments.
8. Attention, le saindoux et le lard se solidifient ! Éviter de les laisser refroidir trop longtemps.



Remarque: la cuve de l'appareil est munie d'un filtre (X) amovible qui retient les plus grands résidus de la friture. Après avoir vidé toute l'huile de la cuve, retirez le filtre en le tirant (voir figure 7), lavez-le avec du liquide vaisselle et remettez-le à sa place.

NETTOYAGE

Avant tout nettoyage, débranchez toujours l'appareil. Évitez d'immerger votre friteuse dans l'eau et de la mettre sous le robinet (fig. 4). Toute infiltration d'eau dans le groupe de commandes comporte des risques d'électrocution. Vérifiez si l'huile a suffisamment refroidi, puis retirez le groupe commandes et videz l'huile. Passez une éponge ou du papier essuie-tout dans la cuve pour éliminer le dépôt. Excepté le groupe de commandes, le cordon d'alimentation et la résistance, toutes les pièces peuvent être lavées en lave-vaisselle (voir fig. 5). Pour ne pas abîmer votre friteuse, n'utilisez jamais d'éponges abrasives. Après quoi, essuyez le tout très soigneusement pour éviter les éclaboussures d'huile chaude pendant le fonctionnement.

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Garantie limitée

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?
Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle neuf ou réparé sera retourné aux frais de la société. Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?
Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?
Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous :

Résidents des États-Unis : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com. Pour tous les accessoires, les pièces détachées et les pièces de rechange, veuillez contacter notre service des pièces détachées au 1-800-865-6330.

Résidents du Canada : Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com.

Résidents du Mexique : Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée pour le Mexique.

Autres pays : Veuillez visitez www.delonghi.com.

Veuillez consulter le dos du manuel pour connaître les adresses de De'Longhi.

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

Comment s'appliquent les lois de l'état ou de la province?
Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un état à un autre ou d'une province à une autre.